

MENUS

SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Papillote et Compagnie souhaite une bonne rentrée à tous les enfants et leurs familles.

Cette rentrée sera rythmée par de nombreuses découvertes :

Le 21 septembre, l'automne et ses produits de saison seront mis à l'honneur dans notre nouveauté : la tarte butternut/cheddar. Pour marquer la 12^{ème} édition des « Austin Days », nous proposerons, le 3 octobre, un menu américain aux enfants pour célébrer le jumelage entre la ville d'Angers et celle d'Austin (au Texas).

Également, nous fêterons la semaine du goût en partenariat avec des chefs du territoire angevin. Chaque jour, les chefs proposeront aux enfants une recette élaborée qui éveillera les papilles et permettra d'organiser des animations autour du goût dans les écoles. Enfin, le 19 octobre, nous participerons à l'événement national « Le Grand Repas » avec notre parrain du territoire de l'Anjou : Samuel Albert.

Voici le menu du chef :

- Flan de carottes (brunoise de carottes jaunes) et mayonnaise au curcuma ;
- Mousseline de topinambours et pommes de terre, courges rôties au romarin et au miel, aiguillette de volaille teriyaki ;
- Pomme Magritte déstructurée (ganache montée chocolat blanc, granny Smith yuzu, crumble aux amandes).

Benoît PILET
Président



Angers Loire Restauration
44 rue Jacqueline PERTUS
49100 ANGERS
02 41 21 18 80

DU 04 AU 08 SEPTEMBRE

C'est la
rentrée !



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| ENTRÉE | Salade iceberg et croûtons | Salade de céréales (Tomates, concombres) | Salade du meunier (Blé, maïs, poivron) | Melon | Tomates vinaigrette |
| PLAT PRINCIPAL | Parmentier de poisson | Boulettes de riz panées aux fromages | Omelette | Lentilles aux légumes | Aiguillette de poulet sauce au jus |
| GARNITURE | | Poêlée haricots verts/haricots beurre | Gratin de courgettes | Coquillettes | Pommes de terre rissolées |
| PRODUIT LAITIÉ | Kiri | | | Emmental râpé (Plat complet) | Mimolette |
| DESSERT | Gâteau au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Crème dessert vanille (Lait) | Fruit de saison |

**ALTERNATIVE
SANS VIANDE**

Pain

Pavé de hoki MSC
sauce tomate/basilic

DU 11 AU 15 SEPTEMBRE

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ENTRÉE | Concombres à la crème | Carottes râpées vinaigrette | Salade équilibrée et dés d'emmental | Pastèque | Tomates cerise |
| PLAT PRINCIPAL | Poisson frais sauce citron | Rôti de dinde froid ketchup maison | Blanquette de poisson | Boulettes de haricots blancs sauce napolitaine | Sauté de bœuf BVA sauce Angevine |
| GARNITURE | Purée de patate douce (Lait) | Frites | Ratatouille/Boullgour | Semoule | Pôlée de courgettes/pommes de terre |
| PRODUIT LAITIER | Lacté chocolat | Petits suisses natures sucrés | Fromage inclus dans l'entrée | Flan pâtissier (Lait fermier) | Vache qui rit |
| DESSERT | | | Fruit de saison | | Compote de pomme |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | | Omelette sauce tomate | | | Quenelles sauce Angevine |

DU 18 AU 22 SEPTEMBRE

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| ENTRÉE | Salade de pommes de terre/radis râpés | Salade de petites pâtes (Tomates, concombres) | Tomates/ mozzarella/ basilic | Betteraves/pommes vinaigrette | Melon |
| PLAT PRINCIPAL | Cœufs durs sauce crème | Poisson frais sauce oseille | Jambon blanc | Tarte butternut/cheddar | Chipolatas |
| GARNITURE | Épinards hachés | Gratin de carottes/pommes de terre | Petits pois au jus | Salade iceberg vinaigrette | Flageolets |
| PRODUIT LAITIER | Emmental | Yaourt aromatisé framboise | Fromage inclus dans l'entrée | Compote de pomme/poire façon crumble | Fromage blanc sucré corn flakes |
| DESSERT | Fruit de saison | | Banane | | |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | | | Finger 3 graines | | Blanquette de haricots blancs Riz |

DU 25 AU 29 SEPTEMBRE

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE | Carottes râpées vinaigrette/persil | Taboulé (Semoule, petits pois) | Salade de mâche et croustons | Pastèque | Concombres à la crème ciboulette |
| PLAT PRINCIPAL | Sauté de porc sauce moutarde | Poisson frais sauce citron | Escalope de volaille poêlée | Rôti de bœuf BVA sauce au jus | Curry de légumes au lait de coco |
| GARNITURE | Macaronis | Brocolis poêlés | Boullgour/Ratatouille | Purée de pommes de terre (Lait) | Riz |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé fermier | Petits suisses natures sucrés | Liégeois chocolat | Tarte normande aux pommes | Tomme blanche |
| DESSERT | | | | | Raisin |
| ALTERNATIVE SANS VIANDE | Carbonara végétarienne | | Dalh de pois cassés Boullgour | Pavé de colin MSC sauce hollandaise | |

DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI

ENTRÉE

Crêpe au fromage

PLAT PRINCIPAL

Poisson frais
sauce créole

GARNITURE

Purée de carotte
(Lait fermier)

PRODUIT LAITIÉ

Fruit de saison

DESSERT

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Menu Américain



MARDI

Salade iceberg
vinaigrette

Hot dog
ketchup maison

Potatoes

Brownies
noix de pécan

Hot dog poisson pané
ketchup maison

MERCREDI

Betteraves/
pommes
vinaigrette

Rôti de porc
sauce colombo

Haricots
blancs

Yaourt aromatisé
fermier frais

Boulettes végétales
sauce colombo



Menu 100% Bio

JEUDI

Salade du meunier
(Blé, maïs, poivron)

Gratin épinards/
pommes de terre/
brebis

Fromage blanc
sucré

Madeleine

Pain

VENDREDI

Tomates/
mozzarella/
basilic

Sauté de bœuf BVA
sauce provençale

Coquillettes

Fromage
inclus dans l'entrée

Moelleux aux poires

Bolognaise végétale
(Haché blé/pois)

Semaine du goût : Un jour, une spécialité d'un chef du territoire autour du goût.

DU 09 AU 13 OCTOBRE

LUNDI

ENTRÉE

Carottes râpées
vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POIREAU/
POMMES DE TERRE/
LARDONS
"Daddy"

GARNITURE

Petit suisse nature
sucré

DESSERT

Banane

ALTERNATIVE SANS VIANDE

Gratin de poireau/
pommes de terre/
emmental

MARDI

Pamplousse/
Jus de pamplousse (mat)

Batonnets fromagers

Poêlée haricots
verts/pommes de terre

CRUMBLE DE SÉSAME AUX
POIRES
"Sens"

MERCREDI

Mousse de sardine
(Vache qui rit)

POULET MASSALA
"Maison Katora"

RIZ

Fruit de saison

Boulettes de haricots blancs sauce
massala

JEUDI

VELOUTÉ DE PANAIS
"Belle Rive"
Salade de mâche/croutons (mat)

Hachis parmentier

Fruit de saison
+ petits beurre

Hachis végétarien
(Égrené blé/pois)

VENDREDI

Salade de mâche/
croutons

VELOUTÉ DE PANAIS
(mat)

Poisson frais
sauce beurre blanc

Semoule

Yaourt aromatisé



DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI

ENTRÉE

Salade coleslaw

PLAT PRINCIPAL

Riz façon cantonnais
sauce aigre douce

GARNITURE

Kiri

DESSERT

Fruit de saison

ALTERNATIVE SANS VIANDE

MARDI

Betteraves
vinaigrette

Raviolis de légumes

Emmental râpé
(Plat complet)

Purée de pomme
Galettes au beurre

MERCREDI

Crêpe au fromage

Pavé de colin MSC
sauce oseille

Poêlée courgettes/
pommes de terre

Fromage
inclus dans l'entrée

Fruit de saison

Menu réalisé par Samuel Albert



Flan de carottes
(brunoise de carottes
jaunes) et mayonnaise
au curcuma

Aiguillettes de volaille
teriyaki

Mousseline de topinambours et pommes
de terre, courges rôties au
romarin et miel

Pomme Magritte
déstructurée
(Ganache montée
chocolat blanc,
granity smith,
yuzu, crumble
aux amandes)



Dal de lentilles
corail

VENDREDI

Salade de pâtes
thon/tomate

Rôti de bœuf BVA
sauce au jus

Purée de céleri
(Lait fermier)

Crème anglaise

Boulettes végétales
sauce napolitaine

DU 23 AU 27 OCTOBRE

ENTRÉE

Salade iceberg
vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Lasagnes
végétariennes
(Haché blé/pois)

GARNITURE

Lacté chocolat

DESSERT

Sablés
de Retz

MARDI

Pamplemousse/
Jus de pamplemousse (mat)

Nuggets de poulet
ketchup maison

Gratin de choux
fleurs / pommes
de terre

Compote
pomme/poire

MERCREDI

Feuilleté
au fromage

Poisson frais
sauce beurre blanc

Riz

Fruit
de saison

JEUDI

Mousse
de thon
(Vache qui rit)

Rôti de dinde
sauce au jus

Ratatouille/
Boullgour

Fromage
inclus dans l'entrée

Fruit
de saison

VENDREDI

Taboulé
(Semoule, petits pois)

Jambon
blanc LR

Épinards
hachés
à la crème

Flan pâtissier
(Lait fermier)

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Nuggets de blé
ketchup maison

Lentilles à la tomate
Ratatouille/Boullgour

Œufs durs
sauce crème

DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE

LUNDI

Céleri
rémoulade

PLAT PRINCIPAL

Parmentier
de poisson

GARNITURE

Petit suisse
aux fruits

DESSERT

Palmiers
caramel

MARDI

Carottes
ràpées
vinaigrette

Pizza
d'Halloween

Yaourt
aromatisé
fermier

Bonbon

MERCREDI

Jour
férié

JEUDI

Salade iceberg
vinaigrette

Tartimouflette

Yaourt nature
aromatisé
framboise

Madeleine

VENDREDI

Macédoine
de légumes

Curry
de légumes au lait
de coco

Semoule

Crème dessert
vanille
(Lait fermier)

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Tartimouflette
fromagère



Menus élaborés et validés par la diététicienne de Papillote et compagnie – Papillote et compagnie se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas - Les ingrédients entrant dans la composition des repas sont susceptibles de contenir des allergènes (liste disponible sur le site <http://www.papillote-et-cie.fr>). En plat principal deux propositions : classique ou sans viande. Si l'inscription n'a pas été faite, le repas classique est proposé.



Plus d'informations sur la qualité de notre prestation sur www.papillote-et-cie.fr